

Das ist alles

was Sie zur Hausweinbereitung benötigen, – einen Gärballon, einen Trichter oder Gärschaumfänger, einen Gärverschluß, einen Abziehschlauch, die bewährte Proferm-Weinhefe, Hefenährsalz und Gotea-Masse zum Abdichten des Gärverschlusses!

Schon kann es los gehen! Als Anfänger sollten Sie zuerst die Herstellung eines schweren, alkoholreichen Getränkes versuchen, bei welchem eine Südweinhefe zur Anwendung kommt. Im Winter, wenn es an frischen Früchten mangelt, können Sie mit Malzextrakt einen vorzüglichen Malzwein herstellen, der sich an kalten Winterabenden vorzüglich für Glühpunsch eignet.

Zur Herstellung von 5 Litern verfahren Sie wie folgt: 500 g reiner Malzextrakt, der keine Beimischungen wie Kalk, Lecithin etc. enthalten soll, werden in 2 Litern Wasser aufgekocht und nach dem Abkühlen auf 25 °C mit einer beliebigen Proferm-Südweinhefe, 3 g Hefenährsalz und 3 g Zitronensäure oder 5 g Milchsäure 80 % versetzt und sofort in die Gärflasche gefüllt. Man verschließt provisorisch mit Wattebausch, Trichter oder Gärschaumfänger und läßt 1 - 2 Tage bei einer Temperatur von 20 - 25 °C angären. Nun werden 1650 g Zucker in 1,5 Ltr. Wasser unter Abschäumen gelöst. Nach dem Abkühlen auf etwa 20 °C gibt man 1/3 dieser Lösung, nach 2 Tagen das zweite Drittel und nach weiteren 2 Tagen den Rest der Zuckerlösung zu. Hat die Schaumgärung nachgelassen, wird falls nötig, mit Wasser auf 5 Liter ergänzt und unter Gärverschluß bei etwa 20 °C vergoren. Vorzüglich wird das Getränk, wenn ein bis zwei Liter Apfelmost anstelle der gleichen Wassermenge verwendet werden.



Und noch einen guten Rat!

Wenn Sie Marmeladen und Gelees im Haushalt selbst einkochen, dann verwenden Sie Gelapekt, das bewährte Obstgeliermittel. In kürzester Kochzeit erhalten Sie wohlschmeckende Marmeladen, in welchen Fruchtfarbe, Fruchtaroma und Vitamine weitgehend erhalten bleiben.

Wenn Sie künftig Ihren Bedarf für die Hausweinbereitung bei Ihrem Händler einkaufen, erhalten Sie unsere bewährten Weinhefen unter dem neuen Namen »PROFERM«. Er trägt der wissenschaftlichen Bedeutung und Arbeit Rechnung, die in der jetzt erreichten hohen Qualität unserer flüssigen und trockenen Weinhefen zum Ausdruck kommen.



KURZANLEITUNG:

Achtung!

Ein bis zwei Tage vor Zubereitung der Früchte Proferm-Weinhefe ansetzen und vermehren!

Nähere Anleitung auf jeder Packung

1. Tag: Früchte waschen, faulige Früchte auslesen, Faulstellen herausschneiden, Stiele, Blätter und Blütenreste entfernen. Früchte zerkleinern, zerquetschen oder zerschneiden, in saubere Gefäße füllen, die nicht aus Eisen, Zink oder Kupfer bestehen, hierzu zwei Drittel der vorgeschriebenen Wassermenge, bei leichtem Wein den gesamten Zucker, bei schwerem Wein nur ein Drittel des Zuckers und die vermehrte Proferm-Weinhefe und Zutaten zugeben. Das Ansatzgefäß bleibt mit einem Tuch bedeckt bei etwa 25 Grad Celsius stehen.

2. Tag: Sobald die vorstehend zubereitete Maische 24 Stunden gestanden hat und Gärungserscheinungen sichtbar sind, wird abgeseiht, entweder durch ein Leinentuch, welches man über einen Stuhl spannt, oder durch Preßbeutel, die an einer über 2 Stühle gelegten Stange befestigt werden. Der ablaufende Saft wird in eine Gärflasche gefüllt, die mit einem Wattebausch, Trichter oder Gärschaumfänger provisorisch verschlossen wird. Fruchtreste leicht auspressen.

3. Tag: Das Eintreten der stürmischen Gärung zeigt sich durch starke Schaumbildung und kräftige Kohlensäureentwicklung. Bei schwerem Wein wird das zweite Drittel des Zuckers, in wenig Wasser oder Fruchtsaft gelöst, hinzugegeben und die Gärflasche wieder mit Wattebausch oder Trichter verschlossen.

4. Tag: Bei schwerem Wein gibt man das letzte Drittel des Zuckers hinzu. Das Gärgefäß soll jetzt noch nicht ganz gefüllt sein, damit der Gärschaum nicht herauslaufen kann Schaumverluste führen zu Verlusten von Fruchtsaft, Zucker und Aromastoffen.

5. bis 8. Tag: Die stürmische Gärung läßt gewöhnlich 6 bis 8 Tage nach Beginn der Gärung nach und geht zur ruhigen Gärung über. Das Gärgefäß wird nun mit Wasser auf die vorgesehene Literzahl, d. h. bis zum unteren Rand des Flaschenhalses, gefüllt. Nunmehr wird ein Gärverschluß aufgesetzt und bei guter Temperatur (etwa 20 Grad Celsius) bis zur Beendigung der Gärung stehen gelassen. Etwa 6 Wochen nach Beginn der Gärung, wenn nur noch geringe Gärungserscheinungen bemerkbar sind, wird das erste Mal vom Bodensatz abgezogen, wieder randvoll aufgefüllt und der Abstich nach Bedarf noch ein- bis zweimal in Zwischenräumen von 8 bis 14 Tagen wiederholt. Nach Abschluß der Gärung wird das Getränk zur Klärung in den Keller gestellt. Wenn Fruchtpressen vorhanden sind und saftreiche Früchte zur Verfügung stehen, kann auch der direkt gewonnene Saft der Früchte verwendet werden. Es genügt dann, die ausgepreßten Fruchtrückstände aufzulockern, mit etwas Wasser zu übergießen und nochmals auszupressen, um eine restlose Saftausbeute zu erzielen.

Beachten Sie folgendes: Größte Sauberkeit! Nur einwandfreie Früchte und stets passende Gärgefäße (am besten sind Glasballons) benutzen! Keine Berührung des Fruchtsaftes oder Mostes mit Metallen, wie Eisen, Kupfer und Zink! Leichten Wein stets in randvollen Gefäßen vergären und lagern. Gute Durchschnittstemperatur von 20 Grad Celsius einhalten!



VOLKSEIGENER BETRIEB

PEKTINWERK GOTHA

Erpropte Rezepte zur Hausweinbereitung

Die Angaben in folgenden Rezepten sind für 5 Liter bestimmt. Wer größere Ansätze bereiten will, muß Früchte, Zucker, Wassermenge und Zutaten entsprechend multiplizieren.

Schwerer süßer Erdbeerwein

4 kg Erdbeeren, 1,7 kg Zucker, 1,4 Ltr. Wasser, 3 g Hefenährsalz, 10 g Zitronensäure, Madeira-Hefe.

Leichter Bowlenwein aus unreifen Stachelbeeren

2 kg unreife Stachelbeeren, 600 g Zucker, 3,5 Ltr. Wasser, 3 g Hefenährsalz, Bernkastler-Hefe — In diesem Falle sind die geputzten Früchte weich zu kochen und nach dem Abkühlen auf etwa 25 Grad C nach unserer Einheitsvorschrift zu behandeln.

Mischfruchtwein aus unreifen Stachelbeeren und Süßkirschen

1,5 kg unreife Stachelbeeren, 2,5 kg Süßkirschen, 800 g Zucker, 2 Ltr. Wasser, 3 g Hefenährsalz, Steinberger-Hefe.

Schwerer Pflaumenwein

4000 g Pflaumen, 1650 g Zucker, 1,6 Ltr. Wasser, 3 g Hefenährsalz, 10 g Zitronensäure, Malagahefe.

Kräftiger Johannisbeerwein

3 kg Johannisbeeren, 700 g Zucker, 2,5 Ltr. Wasser, Niersteiner-Hefe.

Schwerer süßer Johannisbeerwein

3,5 kg Johannisbeeren, 1,8 kg Zucker, 1,5 Ltr. Waser, Tarragona-Hefe.

Leichter Stachelbeer-Bowlenwein

3 kg Stachelbeeren, 600 g Zucker, 2,9 Ltr. Wasser, Bernkastler-Hefe.

Kräftiger Stachelbeer-Tischwein

3 kg Stachelbeeren, 900 g Zucker, 2,7 Ltr. Wasser, Liebfraumilch-Hefe.

Schwerer Stachelbeer-Dessertwein

3,5 kg Stachelbeeren, 1650 g Zucker, 1,9 Ltr. Wasser, Haut-Sauternes-Hefe.

Leichter Rhabarberwein

2,5 kg Rhabarberstengel, 500 g Zucker, 3,8 Ltr. Wasser, 3 g Hefenährsalz, Zeltinger-Hefe.

Die durchgebrochenen Rhabarberstiele mit kochendem Wasser übergießen und nach Einheitsrezept weiterbehandeln. Nach Schluß der Gärung ist die im Getränk enthaltene Oxalsäure mit 3 bis 5 g pulv. gereinigter Schlämmkreide auszufällen.

Kräftiger Heidelbeerwein

3 kg Heidelbeeren, 1 kg Johannisbeeren, 700 g Zucker, 2 Ltr. Wasser, 3 g Hefenährsalz, Bordeaux-Hefe.

Schwerer süß. Heidelbeer-Dessertwein

3 kg Heidelbeeren, 1 kg Johannisbeeren, 1650 g Zucker, 1,6 Ltr. Wasser, 3 g Hefenährsalz, Portwein-Hefe.

Kräftiger Sauerkirschenwein

3 kg Sauerkirschen, 850 g Zucker, 3 Ltr. Wasser, Burgunder-Hefe, 1/2 Kleacoll-Tablette.

Schwerer Sauerkirschenwein

3 kg Sauerkirschen, 1650 g Zucker, 2,2 Ltr. Wasser, Malaga-Hefe.

Leichter Apfelwein

3 kg Äpfel, 500 g Zucker, 3 Ltr. Wasser, Zeltinger-Hefe.

Kräftiger Apfelwein

3,5 kg Äpfel, 800 g Zucker, 2,5 Ltr. Wasser, Rüdesheimer-Hefe.

Schwerer Apfel-Dessertwein

4 kg Äpfel, 1650 g Zucker, 1,8 Ltr. Wasser, Sherry-Hefe.

Mischfruchtwein aus Äpfeln und Birnen

2 kg saure Äpfel, 2 kg Birnen, 700 g Zukker, 2,5 Ltr. Wasser, 3 g Hefenährsalz, Pfälzer-Hefe.

Dessertwein aus Schlehen

1000 g Schlehen, 1650 g Zucker, 4 Ltr. Wasser, 3 g Hefenährsalz, Sherry-Hefe.

Kräftiger Hagebuttenwein

1,2 kg frische Hagebutten oder 400 g getr. Hagebutten mit Kernen oder 200 g Hagebuttenschalen, 850 g Zucker, 4,5 Ltr. Wasser, 3 g Hefenährsalz, 10 g Zitronensäure, Johannisberger-Hefe.

Schwerer Hagebutten-Dessertwein

1,5 kg frische Hagebutten oder 450 g getr. Hagebutten mit Kernen oder 250 g Hagebuttenschalen, 1,8 kg Zucker, 3,9 Ltr. Wasser, 3 g Hefenährsalz, 10 g Zitronensäure, Tokaier-Hefe.

Welche Fruchtsaftmengen werden anstelle ganzer Früchte verwendet?

Nachstehende Angaben sind Richtzahlen für 5 Ltr. Gesamtansatz, müssen also in Anlehnung an unsere obigen Rezepte mit Wasser und Zucker entsprechend ergänzt werden: Äpfel 3,2 bis 3,8 Ltr., Brombeeren 3,5 Ltr., Erdbeeren 3 bis 3,5 Ltr., Heidelbeeren 2,6 bis 2,8 Ltr., Himbeeren 3 bis 3,5 Ltr., Johannisbeeren 2 bis 2,2 Ltr., Stachelbeeren 2,4 bis 2,6 Ltr., Sauerkirschen 2,5 bis 2,8 Ltr.

2294 W/V/6/1 - 10 NL Re 0000 54